



# Cipollata Calabrese

## *Kalabresische Zwiebelsuppe*

PORTIONEN: 4

ARBEITSZEIT: 20 MIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

### ZUTATEN

1kg rote Zwiebeln  
Olivenöl  
300 ml Wasser  
Salz  
rote Chiliflocken

#### **Zum Dazuservieren:**

gegrilltes Brot  
schwarze Oliven  
gehobelter Pecorino

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen, der Länge nach halbieren und in lange, dünne Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln mit einer Prise Salz hineingeben. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten, bis sie welk und glasig geworden sind - sie sollten ihr Volumen um fast die Hälfte reduzieren.

Das Wasser zu den Zwiebeln geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und den Topf mit einem Deckel zudecken. Die Zwiebeln zugedeckt 30-45 Minuten köcheln lassen, bis sie sehr weich und glasig sind. Von Zeit zu Zeit Wasser hinzufügen, sollte es zu trocken werden.

Zum Schluss nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen und nochmal aufkochen lassen. Die Cipollata sollte recht feucht serviert werden, aber nicht ganz so dünn wie eine Suppe.

Zur Suppe serviert man schwarze Oliven, geriebenen Pecorino und gegrilltes oder geröstetes Brot.